BASE

Les feuilles en chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	30 min	10 min

Les feuilles en chocolat

Ingrédients pour 20 feuilles

- 300 g de chocolat de couverture à 50 ou 60 % de cacao
- 8 glaçons
- 20 feuilles fraîches de houx

Ustensiles

- 1 couteau-scie
- 1 petit saladier
- 1 grande casserole
- 1 thermomètre de cuisson ou 1 sonde électronique
- 1 grand saladier
- 1 spatule
- 1 pinceau à pâtisserie

1

Hachez le chocolat avec le couteau-scie / Faites fondre 200 g de chocolat haché dans un petit saladier placé au bain-marie dans une grande casserole d'eau chaude / Mélangez et vérifiez la température du chocolat / Ôtez du feu dès qu'il atteint la température de 55°.

2

Ajoutez les 100 g restants de chocolat haché dans le chocolat fondu / Déposez le saladier dans un grand saladier rempli d'eau froide avec les glaçons / **Mélangez plusieurs fois le chocolat** et laissez tiédir jusqu'à 27°.

3

Déposez à nouveau le saladier de chocolat fondu au bain-marie / **Mélangez et laissez remonter la température jusqu'à 30-33°.**

4

IMPORTANT

Couvrez les feuilles d'une couche de chocolat fondu appliqué au pinceau.

5

Posez les feuilles recouvertes de chocolat sur une feuille de papier sulfurisé / Laissez refroidir puis déposez 30 min au réfrigérateur.

6

Retirez les feuilles en chocolat du réfrigérateur / **Ôtez aussitôt les feuilles naturelles en tirant délicatement sur la tige.**

Les conseils du chef pâtissier

- Pour cette recette, la clef de la réussite est la précision et le respect des températures de cuisson du chocolat. Un thermomètre de cuisson ou une sonde électronique est donc nécessaire.
- Pour les feuilles d'arbres vernissées comme le houx, il vaut mieux les peindre sur le dessous. De plus, les nervures seront apparentes, ce qui est du plus bel effet.
- Les feuilles en chocolat peuvent agrémenter un quatre-quarts, une génoise, une tarte aux pommes ou une bûche de Noël.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086. 301 :03. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : Compotext. DA prises de vue : Carmélie Délivre. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

ENTREMETS

La ganache au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	aucun	2 min

La ganache au chocolat

4 personnes

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de crème liquide
- 50 g de beurre pommade

Ustensiles

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 fouet

Cassez le chocolat dans un saladier.

Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide et **versez-la sur le chocolat.**

Mélangez bien avec le fouet.

Une fois l'appareil homogène, **incorporez le beurre découpé en dés** / Vous obtenez ainsi une pâte lisse et brillante prête à être utilisée.

Utilisez la ganache **pour garnir par exemple un fond de tarte préalablement cuit à blanc.**

Les conseils du chef pâtissier

- Ne travaillez pas trop la ganache, sinon la préparation risque de blanchir.

Variante : Vous pouvez réaliser cette recette avec le chocolat de votre choix.

Dégustation : Vous pouvez laisser la ganache refroidir à température ambiante, façonner des quenelles à l'aide de deux cuillères et les servir avec une crème anglaise. Vous pouvez également en faire des boules, les faire prendre au frais et les rouler dans du cacao amer en poudre : vous obtenez alors des truffes.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 340-05. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Marianne Paquin.
Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

BASE

Le glaçage au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
5 min	1 h	5 min

Le glaçage au chocolat

Ingrédients pour un gâteau d'environ 22 cm de diamètre

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 cuil. à soupe d'eau

Ustensiles

- 1 grand bol
- 1 grande casserole
- 1 fouet
- 1 spatule

Les conseils du chef pâtissier

- Vous pouvez hacher le chocolat à l'aide d'un couteau-scie. Il fondra encore plus rapidement.
- Mélangez le chocolat pendant le temps de la fonte pour obtenir un mélange bien homogène.
- Si vous n'avez pas de spatule, vous pouvez aussi utiliser un couteau à lame large.

1

Découpez le chocolat et le beurre en petits morceaux.

2

Portez au frémissement une casserole à demi remplie d'eau / Déposez le chocolat dans un bol / Placez le bol dans la casserole d'eau / Ajoutez l'eau dans le bol / Laissez fondre le chocolat, ajoutez le beurre puis **mélangez avec un fouet pour bien lisser.**

3

Déposez le gâteau à décorer sur une grille à pâtisserie en mettant le côté le plus bombé contre la grille.

4

Versez le glaçage tiède sur le gâteau.

5

IMPORTANT

Lissez légèrement le dessus du gâteau à l'aide d'une spatule pour bien répartir le glaçage **/** Laissez prendre le glaçage en plaçant le gâteau dans un endroit frais.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086. 305: 04. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon.
Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : Compotext. DA prises de vue : Carmélie Délivre. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Géraldine Sauvage, Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

EDITIONS ATLAS

ENTREMETS

La mousse aux trois chocolats

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
25 min	1 h	10 min

La mousse aux trois chocolats

4 personnes

Ingrédients

- 20 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat noir
- 90 g de chocolat blanc
- 90 g de chocolat au lait
- 2 œufs

Ustensiles

- 3 casseroles
- 4 verrines
- 2 saladiers
- 1 fouet électrique
- 1 spatule
- 1 fouet

1

Dans une casserole, chauffez 10 cl de crème liquide (sans faire bouillir) puis ajoutez le chocolat noir / Vous devez obtenir un mélange lisse / **Répartissez-le dans le fond des verrines** et réservez au frais.

2

Faites fondre le chocolat blanc puis réservez-le / **À l'aide d'un fouet électrique, montez le reste de crème liquide en chantilly.**

3

Incorporez le chocolat blanc délicatement à la crème Chantilly.

4

Répartissez le mélange sur la couche de chocolat noir puis réservez au frais.

5

IMPORTANT

Faites fondre le chocolat au lait / Cassez les œufs, **ajoutez les 2 jaunes énergiquement pour qu'ils n'aient pas le temps de cuire** puis laissez tiédir.

6

Montez les 2 blancs d'œufs en neige ferme / Incorporez-les au chocolat au lait tiédi / **Répartissez cette mousse dans les verrines** et réservez au frais 1 heure / Dégustez frais.

Les conseils du chef pâtissier

- Attention à bien laisser tiédir les chocolats avant d'incorporer la crème ou les blancs, sinon le mélange risque de retomber et de devenir compact.

Variante : Pour plus de croustillant, saupoudrez les verrines de nougatine ou de cacahuètes grillées avant de servir.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 096. 328-04. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Marianne Paquin.
Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

ENTREMETS

Les crèmes brûlées au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
10 min	2 h	55 min

Les crèmes brûlées au chocolat

6 personnes

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir
- 7 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 70 cl de crème fraîche liquide
- 6 cuil. à soupe de sucre cassonade

Ustensiles

- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 fouet
- 6 petits ramequins
- 1 grand plat à bords hauts allant au four

Préchauffez le four à 120° (th. 4) / **Faites fondre le chocolat au bain-marie** ou au four à micro-ondes.

Fouettez dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse / **Ajoutez alors le chocolat fondu.**

Ajoutez la crème dans le mélange à base de jaunes d'œufs et de sucre **tout en fouettant.**

Versez le mélange dans les ramequins.

Placez les ramequins dans un plat rempli d'eau frémissante et faites cuite au bain-marie dans le four pendant environ 50 minutes / **Laissez refroidir** puis placez 2 heures au frais.

Faites chauffer le gril du four / **Saupoudrez les crèmes de sucre cassonade** / Placez sous le gril du four environ 3 minutes / Servez tiède.

Les conseils du chef pâtissier

- Le temps de cuisson des crèmes brûlées dépend de la taille de vos ramequins.
- Surveillez bien la cuisson : la crème doit être prise sur les côtés et légèrement tremblotante au milieu.
- Pour caraméliser le dessus des crèmes, vous pouvez aussi utiliser un chalumeau.
- Si vous voulez renforcer le croustillant de vos crèmes, déposez une deuxième couche de sucre cassonade sur les crèmes.

Variante : Vous pouvez parfumer la crème au chocolat avec 1 pincée de cannelle en poudre.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 317-02. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmélie Delevé. Prises de vue : Jean-Baptiste Pellerin. Stylisme : Perrine Mercat. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min) et les Ets Mora.

EDITIONS ATLAS

ENTREMETS

La mousse au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
10 min	2 h	5 min

La mousse au chocolat

6 personnes

Ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 70 g de beurre découpé en dés
- 4 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre semoule
- 5 blancs d'œufs

Ustensiles

- 2 casseroles
- 2 saladiers
- 1 fouet électrique
- 1 spatule

Les conseils du chef pâtissier

Variante 1 : Vous pouvez ajouter 12 cl de crème fraîche liquide montée en chantilly avec les blancs en neige.

Variante 2 :

Il est possible de parfumer la mousse au chocolat d'une cuil. à soupe de rhum, de liqueur d'orange ou de quelques gouttes d'alcool de menthe. Choisissez un chocolat noir ayant au moins 70 % de cacao. Plus votre chocolat sera de qualité, meilleure sera votre mousse.

1

Découpez le chocolat en petits carrés.

2

Faites fondre au bain-marie le beurre et le chocolat / Mélangez.

3

Ôtez du feu / **Incorporez un à un les jaunes d'œufs**, le sel et le sucre dans le mélange beurre-chocolat / Laissez tiédir.

4

Battez les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique.

5

IMPORTANT

Incorporez peu à peu les blancs en neige dans la crème chocolatée en vous aidant d'une spatule / Mettez au frais pendant 2 heures.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086. 305-12. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : Compotext. Dépôts de vue : Carmèle Délèvre. Prises de vue : Dicterlin / Sucré Salé, Marianne Paquin. Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

ENTREMETS

La ganache à l'orange

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
10 min	10 min	5 min

La ganache à l'orange

6 personnes

Ingrédients

- 225 g de chocolat noir
- 1 orange non traitée
- 55 g de beurre mou
- 25 cl de crème fraîche liquide

Ustensiles

- 1 couteau-scie
- 1 râpe fine
- 2 saladiers
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 passoire
- 1 fouet

Râpez le chocolat à l'aide d'un couteau-scie / Déposez le chocolat râpé dans un saladier.

Râpez finement le zeste d'une demi-orange.

Découpez le beurre en petits morceaux / **Travaillez le beurre avec une spatule.**

Versez la crème dans une casserole / Faites chauffer jusqu'à l'ébullition / **Ajoutez le zeste d'orange** / Couvrez et laissez infuser 10 minutes / Filtrez.

IMPORTANT

Versez la crème sur le chocolat / **Mélangez à l'aide d'un fouet.**

Ajoutez le beurre peu à peu / Mélangez / Conservez au frais.

Les conseils du chef pâtissier

Utilisation : Cette ganache vous permettra de garnir de délicieuses tartes et tartelettes.

Variante : Vous pouvez enrichir les saveurs de cette ganache en ajoutant un petit bâton de cannelle dans l'infusion de crème.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 318-02. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delevé. Prises de vue : Jean-Baptiste Pellerin. Stylisme : Perrine Mercat. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,346/min) et les Ets Mora.

EDITIONS ATLAS

ENTREMETS

La mousse au chocolat blanc

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
10 min	4 h	10 min

La mousse au chocolat blanc

6 personnes

Ingrédients

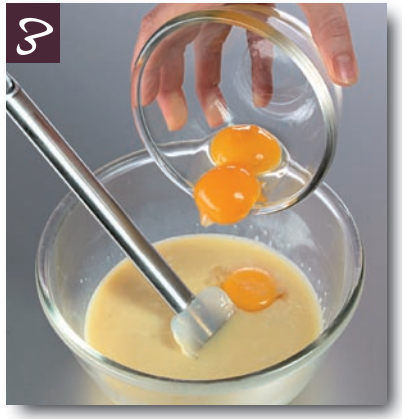
- 3 œufs
- 1 feuille de gélatine
- 200 g de chocolat blanc
- 10 cl de lait (ou de crème liquide)
- 20 g de sucre

Ustensiles

- 3 saladiers
- 1 bol
- 2 casseroles
- 1 spatule
- 1 fouet électrique
- 6 coupelles

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes / **Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.**

Faites fondre le chocolat au bain-marie / Faites bouillir le lait et **ajoutez-le au chocolat fondu** / Remuez à l'aide d'une spatule.



Ajoutez la gélatine bien essorée et **les jaunes d'œufs.**

À l'aide du fouet électrique, **montez les blancs en neige ferme avec le sucre.**

IMPORTANT

Incorporez délicatement les blancs en neige dans le mélange au chocolat.

Versez la mousse dans des coupelles et laissez prendre au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures.

Les conseils du chef pâtissier

- Avant d'ajouter les blancs en neige, vérifiez que le mélange au chocolat est presque froid.

Décoration : Vous pouvez saupoudrer les mousses de cacao en poudre, de copeaux de chocolat ou encore de pistaches hachées.

Dégustation : La mousse au chocolat blanc se marie bien avec une salade de pamplemousses ou avec des framboises fraîches.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 325-05. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière.
Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

ENTREMETS

Le granité au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
15 min	5 h	5 min

Le granité au chocolat

4 personnes

Ingrédients

- 40 cl d'eau
- 20 g de sucre
- 40 g de cacao en poudre
- 4 feuilles de menthe

Ustensiles

- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 saladier
- 4 coupes

Faites chauffer l'eau dans une casserole à feu doux.

Ajoutez le sucre et le cacao / Une fois que le mélange bouillonne légèrement, remuez 2 minutes pour obtenir un mélange homogène.

Laissez refroidir, versez le mélange dans un saladier et **couvrez avec du film alimentaire.**

Mettez le tout au congélateur et laissez prendre pendant 1 heure / Sortez le mélange et **grattez avec une fourchette** de façon à briser les cristaux de glace déjà formés.

Remettez au congélateur et répétez l'opération toutes les 20 minutes / **Formez des quenelles** et servez avec la menthe.

Les conseils du chef pâtissier

Variante 1 : Vous pouvez mettre des framboises légèrement concassées dans le saladier avant de verser la préparation.

Variante 2 : Vous pouvez réaliser des granités au parfum de votre choix en aromatisant l'eau et le sucre avec un sirop (menthe, grenadine...).

Dégustation : Vous pouvez accompagner ce granité d'un coulis de fruits.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 341-05. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Jean-Baptiste Pellerin.
Stylisme : Perrine Mercat. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min) et les Ets Mora.

EDITIONS ATLAS

ENTREMETS

Les chocolats liégeois

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
10 min	aucun	5 min

Les chocolats liégeois

4 personnes

Ingrédients

- 10 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 130 g de chocolat noir
- 15 g de beurre
- 30 g de sucre en poudre
- 4 boules de glace au chocolat
- 4 boules de glace à la vanille
- 1 cuil. à soupe de cacao en poudre

Ustensiles

- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 saladier
- 1 fouet électrique
- 4 coupes
- 1 passoire fine

Faites chauffer le lait et 5 cl de crème fraîche jusqu'à l'ébullition / Ajoutez le chocolat découpé en petits carrés, le beurre et le sucre / **Fouettez vivement** et reprenez l'ébullition pendant 10 secondes / Réservez et laissez refroidir.

À l'aide du fouet électrique, **montez le reste de crème en chantilly.**

Déposez 1 boule de glace au chocolat et 1 boule de glace à la vanille dans chaque coupe.

Nappez les boules de glace de 2 à 3 cuil. à soupe de sauce au chocolat.

Couvrez de crème Chantilly.

Saupoudrez les chocolats liégeois d'un peu de cacao à l'aide d'une passoire fine.

Les conseils du chef pâtissier

- Pour refroidir la sauce au chocolat rapidement, mélangez-la avec un peu de glace pilée.

Variante : Il est possible de parfumer la crème Chantilly avec 2 ou 3 gouttes d'extrait de café.

Dégustation : Servez ces chocolats liégeois avec des biscuits secs, des gaufrettes ou des petits sablés.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 325-01. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Délivré. Prises de vue : JF Rivière.
Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

ENTREMETS

Les flans coco au coulis de chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	aucun	20 min

Les flans coco au coulis de chocolat

6 personnes

Pour les flans

- 50 cl de lait de coco
- 10 œufs
- 150 g de sucre cassonade
- 100 g de noix de coco râpée

Pour le coulis

- 180 g de chocolat
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre

Ustensiles

- 2 saladiers • 1 fouet
- 6 ramequins en verre
- 1 couteau-scie
- 2 casseroles

Préchauffez le four à 180° (th. 6) / Dans un saladier, versez le lait de coco et les œufs puis **battez l'ensemble.**

Ajoutez le sucre et **la noix de coco râpée** puis fouettez.

Remplissez les ramequins à moitié et enfournez pendant 20 minutes / Sortez du four, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

Hachez le chocolat finement sur une planche et faites-le fondre au bain-marie / Faites bouillir la crème et **ajoutez-la au chocolat.**

Une fois le mélange bien lisse, **ajoutez le beurre découpé en petits morceaux**, remuez et laissez refroidir.

IMPORTANT

Avant de servir, versez le coulis sur les flans.

Les conseils du chef pâtissier

- Vous pouvez saupoudrer les flans de noix de coco râpée avant de servir.

Variante 1 : À la place de la noix de coco râpée, vous pouvez mettre des amandes en poudre ou des fruits confits.

Variante 2 : Vous pouvez également aromatiser votre flan à la vanille ou au caramel.

Dégustation : Vous pouvez accompagner vos flans de tuiles ou de cigarettes russes.

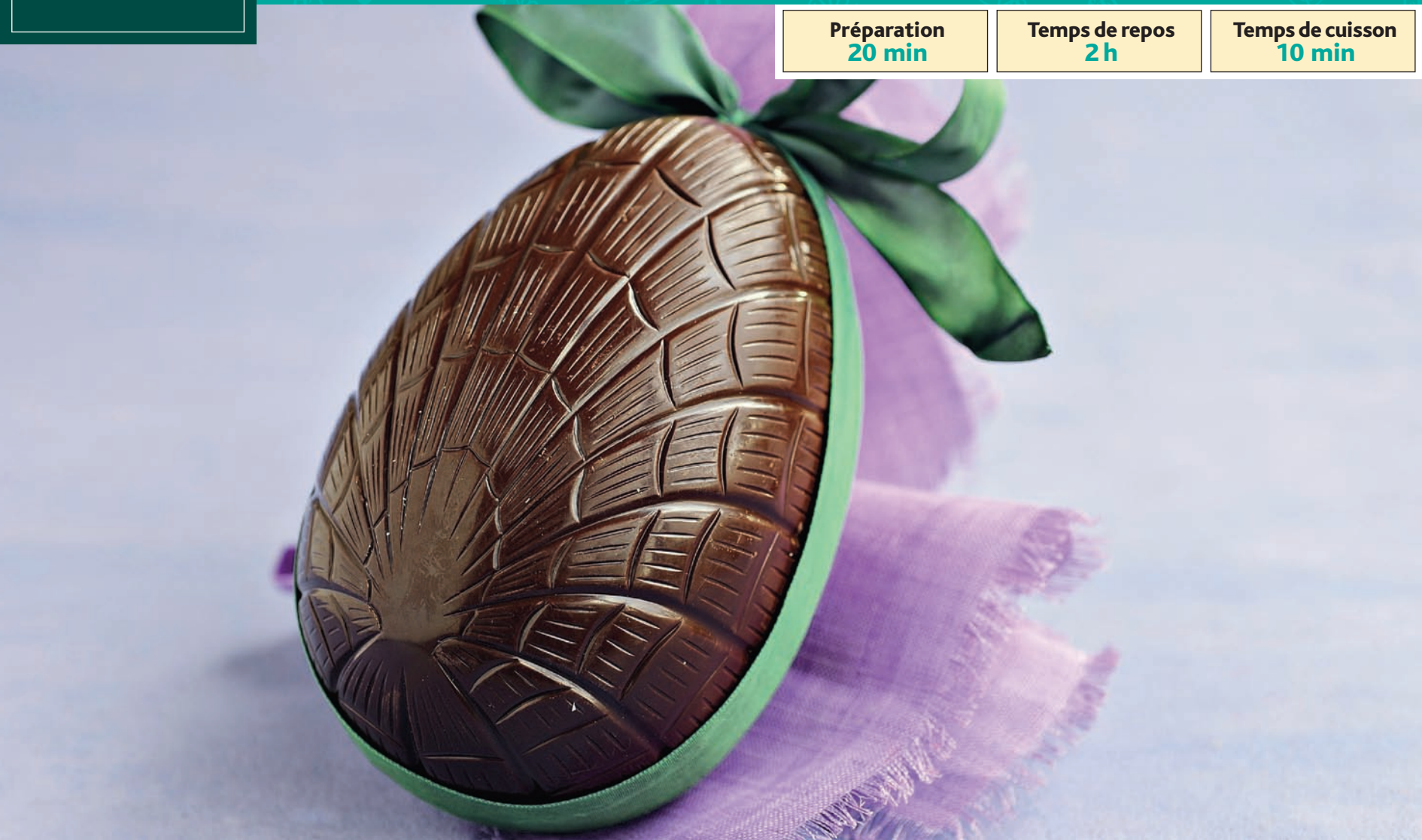
© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 096. 326-11. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Marianne Paquin.
Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro.Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les œufs de Pâques en chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	2 h	10 min



Les œufs de Pâques en chocolat

Pour 1 œuf

Ingrédients

- 250 g de chocolat noir (ou de chocolat au lait ou de chocolat blanc)

Ustensiles

- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 spatule
- 1 moule à œuf en chocolat
- 1 louche

Faites chauffer de l'eau dans une casserole / Cassez le chocolat dans le saladier / Préparez un bac d'eau froide / **Faites fondre le chocolat dans le bain-marie jusqu'à ce qu'il soit à 50°** (40° pour le chocolat au lait ou le chocolat blanc).

Mettez le saladier dans le bac d'eau froide et **ramenez le chocolat à 27° en remuant** (26° pour le chocolat au lait ou le chocolat blanc) / Vérifiez bien la température avec le thermomètre.

Remettez le saladier au bain-marie et remontez la préparation à 31° (28° pour le chocolat au lait et 27° pour le chocolat blanc).

Remplissez le moule à l'aide d'une louche, vérifiez qu'il y a bien du chocolat partout puis retournez le moule en le tapotant pour ôter les bulles / Égouttez l'excédant en effectuant une rotation rapide.

IMPORTANT

Retournez le moule sur une grille dès que le chocolat a perdu son brillant puis renouvelez l'opération si la couche de chocolat n'est pas assez épaisse (surtout pour les gros œufs).

Retournez et laissez reposer à 18° pendant environ 2 heures / Le chocolat se détachera tout seul / Sinon, tapotez-le légèrement / Pour souder les 2 parties, **déposez un trait de chocolat sur le bord d'un demi-œuf puis collez l'autre dessus.**

Les conseils du chef pâtissier

- Si vous souhaitez garnir vos œufs, pensez à le faire avant la soudure...
- Vous pouvez cacher la soudure avec un ruban.

Variante : Vous pouvez utiliser toutes sortes de moules.

Décoration : Servez ces œufs dans un panier en osier rempli de paille.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A/2 096. 338-06. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Marianne Paquin. Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les truffes au chocolat au lait

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	6 h 30	5 min

Les truffes au chocolat au lait

6 personnes

Ingrédients

- 50 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuil. à soupe de cognac
- 50 g de cacao en poudre

Ustensiles

- 1 râpe
- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 fouet
- 1 assiette

Râpez finement le chocolat noir puis **le chocolat au lait.**

Mélangez le chocolat au lait et le chocolat noir râpés.

Faites chauffer la crème jusqu'à l'ébullition / **Versez la crème chaude sur le chocolat râpé** / Mélangez à l'aide d'une spatule.

Ajoutez le cognac dans le mélange crémeux puis mélangez / Couvrez d'un film alimentaire / Mettez au frais 6 heures.

IMPORTANT

Formez de petites boules de même taille / Rangez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé / Mettez au frais pendant 30 minutes.

Versez le cacao en poudre dans une assiette / **Roulez les truffes dans le cacao.**

Les conseils du chef pâtissier

- Choisissez du chocolat de bonne qualité pour confectionner vos truffes.
- Pour l'enrobage, vous pouvez mélanger pour moitié cacao et noix de coco râpée.

Variante : Il est possible de parfumer la crème en faisant infuser pendant 10 minutes 1 gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 096. 326-06. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les sablés chocolat-framboise

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	45 min	25 min

Les sablés chocolat-framboise

5 personnes

Pour les sablés

• 120 g de farine + 10 g pour le plan de travail • 1/2 sachet de levure chimique
• 1 pincée de sel • 2 jaunes d'œufs
• 60 g de sucre semoule
• 80 g de beurre mou

Pour la ganache

• 100 g de chocolat à 70 % de cacao
• 20 cl de crème fraîche liquide
• 60 g de beurre • 250 g de framboises

Ustensiles

• 1 tamis • 2 saladiers • 1 fouet
• 1 maryse • 1 rouleau à pâtisserie
• 5 cercles pâtissiers (8 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur) • 1 casserole

Préchauffez le four à 150° (th. 4-5) / Tamisez la farine avec la levure et le sel / Dans un saladier, **fouettez les jaunes d'œufs et le sucre** jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre puis le mélange farine, levure et sel / **Travaillez cette pâte jusqu'à obtention d'une consistance homogène** / Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

Étalez la pâte (environ 0,5 cm d'épaisseur) sur un plan de travail légèrement fariné / **Découpez 10 cercles de pâte,** posez-les sur une plaque de four recouverte du papier sulfurisé et faites cuire pendant environ 20 minutes.

Hachez finement le chocolat sur une planche puis déposez-le dans un saladier / Faites chauffez la crème et **versez-la sur le chocolat** / Mélangez puis incorporez le beurre.

IMPORTANT

Mettez un sablé au fond de chaque cercle, **ajoutez une couche de ganache au chocolat** (laissez suffisamment de place pour un 2e étage), laissez prendre 15 min au réfrigérateur et renouvelez l'opération.

Ajoutez les framboises sur le dernier étage puis démoulez / Sortez les sablés du réfrigérateur 10 min avant de les servir.

Les conseils du chef pâtissier

Variante 1 : Vous pouvez utiliser les fruits que vous souhaitez.

Variante 2 : Vous pouvez réaliser la ganache avec du chocolat blanc.

Variante 3 : Vous pouvez réaliser des sablés tout chocolat en rajoutant 40 g de cacao en poudre dans la pâte.

Dégustation : Vous pouvez accompagner les sablés d'une boule de glace à la vanille.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086. 312-09. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie » Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS DA prises de vue : Carmèle Délivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les roses des sables

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
15 min	2 h	2 min

Les roses des sables

Pour environ 40 roses des sables

Ingrédients

- 125 g de chocolat noir
- 100 g de végétaline
- 100 g de sucre glace
- 175 g de pétales de maïs soufflés (corn flakes)

Ustensiles

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- Des assiettes de service

Les conseils du chef pâtissier

Variante 1 : La recette traditionnelle des roses des sables comporte de la végétaline. Cependant, vous pouvez la remplacer par du beurre (75 g).

Variante 2 : Le mélange étant assez gras et sucré, vous pouvez utiliser un chocolat noir fort en cacao. Vous pouvez aussi mélanger chocolat noir et chocolat au lait.

Dégustation : Au moment du service, vous pouvez également déposer les roses des sables dans des petites caissettes en papier.

1

Faites fondre le chocolat et la végétaline au bain-marie.

2

Ajoutez le sucre glace et mélangez bien.

3

IMPORTANT

Ajoutez les pétales de maïs progressivement pour bien les enrober de chocolat.

4

Formez des petits monticules de pétales au chocolat que vous déposerez sur un plat recouvert de papier sulfurisé.

5

Mettez au réfrigérateur et laissez durcir 2 heures / **Disposez les roses des sables sur les assiettes de service.**

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 346-10. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Jean-Baptiste Pellerin.
Stylisme : Perrine Mercat. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les griottes au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
40 min	aucun	10 min

Les griottes au chocolat

Pour 50 griottes

Ingrédients

- 50 griottes à l'eau-de-vie avec leur queue
- 250 g de fondant blanc
- 250 g de chocolat de couverture

Ustensiles

- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 thermomètre de cuisson
- 50 caissettes en papier

1

Égouttez et **séchez les griottes sur du papier absorbant.**

2

Faites fondre le fondant au bain-marie avec 1 cuil. à soupe d'eau-de-vie des griottes / Il doit être suffisamment liquide et épais pour y tremper les griottes.

3

Trempez les griottes dans le fondant (il doit les enrober) et déposez-les sur du papier sulfurisé / Laissez durcir quelques minutes.

4

Faites fondre le chocolat au bain-marie (la température doit atteindre 32°) / **Trempez les griottes enrobées de fondant dans le chocolat.**

5

Déposez les griottes sur du papier sulfurisé le temps que le chocolat durcisse / Les griottes qui présentent des bulles d'air doivent être consommées rapidement.

6

Déposez les griottes dans des caissettes en papier et dégustez.

Les conseils du chef pâtissier

- Réchauffez le fondant avec 1 cuil. à soupe d'eau-de-vie s'il devient trop épais.

Variante : Vous pouvez faire cette recette avec n'importe quel autre fruit macéré dans de l'eau-de-vie.

Dégustation : Vous pouvez conserver ces griottes plusieurs jours dans une boîte hermétique au frais.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 096. 341-09. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière.
Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les mikados

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	1 h	20 min

Les mikados

6 personnes

Ingrédients

- 100 g de sucre glace
- 150 g de beurre mou
- 2 pincées de sel
- 1 œuf
- 35 g d'amandes en poudre
- 250 g de farine tamisée
- 300 g de chocolat noir
- 200 g de pistaches hachées
- 200 g de pralines hachées

Ustensiles

- 1 passoire fine
- 3 saladiers
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 casserole

1

Tamisez le sucre glace dans un saladier à l'aide d'une passoire fine / Mélangez le beurre, le sel et le sucre glace dans un autre saladier.

2

Ajoutez l'œuf dans la pâte puis les amandes en poudre / **Versez peu à peu la farine en pluie.**

3

Formez une boule de pâte / **Enveloppez-la dans un film alimentaire** et mettez au frais au minimum 1 heure.

4

Préchauffez le four à 160° (th. 5-6) / **Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 7 mm** / Déposez 5 minutes au congélateur.

5

IMPORTANT

Découpez des bandes de pâte de 4 mm de largeur / Rangez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et mettez à cuire 15 minutes / Laissez refroidir.

6

Faites fondre le chocolat au bain-marie / Trempez les bâtonnets dans le chocolat aux trois quarts / **Parsemez de pistaches ou de pralines hachées.**

Les conseils du chef pâtissier

- Vous pouvez ramollir rapidement le beurre au four à micro-ondes : coupez-le en dés puis déposez-le quelques secondes dans le four.
- Si vous disposez d'un peu plus de temps, tempérez le chocolat avant de l'utiliser.

Dégustation : Servez ces biscuits au moment du café ou avec un chocolat chaud à l'heure du goûter.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 316-11. Encyclopédie • Mon Atelier de pâtisserie • Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les mendiants aux fruits secs

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
10 min	1 h	10 min

Les mendiants aux fruits secs

Pour environ 30 pièces

Ingrédients

- Une trentaine de raisins secs
- 1 cuil. à soupe de rhum
- Une trentaine d'amandes
- Une trentaine de noisettes
- Une trentaine de pistaches non salées
- 250 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- Une trentaine de dés d'orange confite

Ustensiles

- 1 bol • 1 passoire
- 1 poêle
- 1 plaque ou 1 grand plat
- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 spatule

Dans un bol, laissez gonfler les raisins secs dans le rhum et 3 cuil. à soupe d'eau bouillante pendant environ 30 minutes puis égouttez-les.

Dans une poêle, grillez les amandes, les noisettes et les pistaches / Couvrez la plaque ou le plat de 2 couches de film alimentaire.

Faites chauffer de l'eau dans la casserole, cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et faites le fondre doucement au bain-marie / Lorsqu'il est fondu, **mélangez-le avec une spatule sans le travailler** puis laissez-le refroidir quelques minutes.

Lorsque la consistance est correcte, **formez une trentaine de palets sur le film** (versez 1 cuil. à soupe de chocolat qui ne doit pas trop s'étaler s'il a suffisamment refroidi).

Laissez reposer 2 minutes puis **disposez 1 amande, 1 noisette, 1 pistache, 1 raisin et 1 dé d'orange confite sur chaque palet** / Laissez-les durcir au frais pendant environ 10 minutes.

Décollez délicatement les mendiants (aidez-vous d'une spatule si nécessaire) et conservez-les au frais.

Les conseils du chef pâtissier

- Utilisez du bon chocolat, le chocolat à dessert ne donnera pas le même résultat.

Variante 1 : Vous pouvez utiliser d'autres fruits secs ou confits.

Variante 2 : Vous pouvez réaliser des palets avec du chocolat au lait ou du chocolat blanc (sans bien sûr négliger la qualité du chocolat).

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A/2 096. 338-02. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

FRIANDISES

Les brownies à l'ananas

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	aucun	40 min

Les brownies à l'ananas

6 personnes

Ingrédients

- 340 g d'ananas au sirop (poids égoutté)
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 125 g de beurre fondu
+ 10 g pour le moule
- 150 g de farine + 10 g pour le moule
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao fondu

Ustensiles

- 1 passoire
- 1 saladier
- 1 fouet électrique • 1 fouet
- 1 moule carré d'environ 20 cm de côté

Préchauffez le four à 200° (th. 6-7) / Égouttez l'ananas puis **coupez-le en petits dés** / Réservez.

Dans un saladier, fouettez le sucre, le sucre vanillé et les œufs à l'aide d'un fouet électrique / **Incorporez ensuite progressivement le beurre fondu.**

IMPORTANT

Quand le mélange est homogène, **intégrez** doucement la farine puis **le chocolat fondu.**

Beurrez et farinez le moule / **Ajoutez les dés d'ananas** au reste de la préparation puis répartissez le mélange dans le moule.

Faites cuire 40 minutes au four / **La lame du couteau doit ressortir sèche.**

Au bout de quelques minutes, **démoulez le gâteau sur une grille,** laissez refroidir puis découpez-le en petits carrés.

Les conseils du chef pâtissier

- Tapez le moule sur le plan de travail pour lissez la préparation avant de la mettre au four.

Variante : Vous pouvez utiliser les fruits au sirop de votre choix.

Dégustation : Découpez de belles parts de gâteau et accompagnez-les d'une glace au parfum exotique (fruits de la passion, noix de coco...).

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 096. 344-10. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tourner. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro.Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

GÂTEAUX

Les juste-cuits au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
15 min	1 h	10 min

Les juste-cuits au chocolat

Ingrédients pour 6 juste-cuits

Ingrédients

- 3 œufs
- 80 g de sucre semoule + 1 cuil. à soupe pour les moules
- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 80 g de beurre mou découpé en dés + 20 g pour les moules
- 50 g de farine tamisée

Ustensiles

- 1 saladier • 1 fouet • 1 râpe
- 1 casserole • 1 grand bol
- 6 petits moules ronds à bords hauts d'environ 8 cm de diamètre

1

IMPORTANT

Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

2

Râpez le chocolat / Faites-le fondre au bain-marie dans un grand bol / Ajoutez le beurre dans le chocolat chaud et **mélangez avec un fouet.**

3

Versez la crème chocolatée sur le mélange œufs-sucre / Mélangez.

4

Versez la farine en pluie en mélangeant délicatement avec une cuillère / Beurrez les moules et saupoudrez-les de sucre.

Les conseils du chef pâtissier

- Vous pouvez préparer la pâte la veille et déposer les moules garnis au congélateur. Il vous suffira de les faire cuire avant de les servir.
- Râpez le chocolat au dernier moment.

Variante : Vous pouvez enrichir la préparation avec 50 g de dés d'orange ou de citron confit ou encore quelques dés de pomme ou de poire.

5

Versez la préparation chocolatée dans les moules / Déposez-les au réfrigérateur pendant 1 heure.

6

Préchauffez le four à 200° (th. 6-7) / Mettez à cuire environ 10 minutes / **Servez tiède dans les moules.**

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086. 304-03. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : Compotext. DA prises de vue : Carmélie Délivre. Prises de vue : Marianne Paquin. Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

GÂTEAUX

Les mélis-mélos chocolat et griottines

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
40 min	1 h	10 min

Les mélis-mélos chocolat et griottines

4 personnes

Pour les mousses

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat noir
- 300 g de crème liquide entière

Pour les tuiles

- 100 g de sucre glace • 50 g de farine
- 40 g de cacao • 20 g de beurre mou
- 3 blancs d'œufs • 500 g de griottines
- 20 g de sucre glace

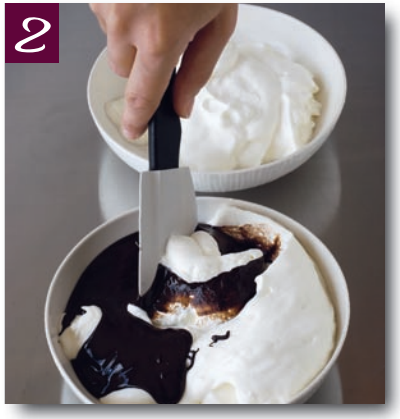
Ustensiles

- 2 casseroles • 3 saladiers • 1 spatule plate
- 1 robot mixeur •1 fouet électrique
- 2 poches à douille (douilles cannelées)

1

Faites fondre les deux chocolats séparément au bain-marie.

2



Montez la crème en chantilly bien ferme et séparez-la en 2 parts / **Mélangez petit à petit la chantilly avec chaque chocolat fondu** / Vous obtenez 2 mousses que vous réserverez au réfrigérateur pendant 1 heure.

6

IMPORTANT

Montez chaque méli-mélo à la façon d'un mille-feuille en alternant les couches : tuile, mousse au chocolat blanc parsemée de griottines, tuile et mousse au chocolat noir parsemée de griottines / **Finissez par une tuile saupoudrée de sucre glace.**

3

Préparez les tuiles : **Mixez ensemble les 100 g de sucre glace, la farine, le cacao, le beurre mou et les blancs d'œufs** jusqu'à obtenir une pâte lisse.

4

Préchauffez le four à 170° (th. 5-6) / Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, **formez des cercles fins d'environ 10 cm de diamètre à l'aide du dos d'une cuillère à soupe** / Comptez-en 3 par personne / Cuisez pendant 5 à 8 min / La pâte doit être sèche au toucher / Décollez les tuiles délicatement à l'aide d'une spatule et posez-les sur une grille à pâtisserie.

5

Égouttez les griottines / Garnissez les poches avec les mousses.

Les conseils du chef pâtissier

- Les tuiles sont très fragiles, maniez-les donc avec précaution.
- Réalisez les mélis-mélos au dernier moment, sinon les tuiles au chocolat ramollissent.

Variante 1 : Le principe est le même avec du chocolat au lait, aux noisettes…

Variante 2 : Vous pouvez remplacer les griottines par le fruit de votre choix.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086. 306-01. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Délivré. Prises de vue : Marianne Paquin. Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

GÂTEAUX

Les religieuses au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
1 h 15	aucun	45 min

Les religieuses au chocolat

6 personnes

- 600 g de pâte à choux
- 1 kg de crème pâtissière au chocolat
- 400 g de glaçage au chocolat
(ou de fondant pâtissier au chocolat)

Pour la crème au beurre

- 3 jaunes d'œufs
- 60 g d'eau
- 200 g de sucre
- 250 g de beurre

Ustensiles

- 2 poches à douille • 1 douille unie
- 1 petite douille cannelée • 2 saladiers
- 2 casseroles • 1 fouet
- 1 thermomètre pâtissier ou 1 sonde

1

Préchauffez le four à 200° (th. 6-7) / Placez une douille unie sur la poche à douille et remplissez la poche de pâte à choux / **Formez 8 à 10 boules de 3 cm de diamètre (25 g) sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé** / Formez autant de boules de 6 cm de diamètre (45 g) / Enfournez et laissez cuire 30 minutes.

2

Une fois les choux refroidis, placez une douille unie sur la poche à douille et remplissez la poche de crème pâtissière / **Percez les choux à leur base (trou de 5 mm de diamètre) et garnissez-les.**

6

IMPORTANT

Placez une douille cannelée sur la poche à douille et remplissez la poche de crème au beurre / **Réalisez une couronne** à la base des petits choux **en forme de gouttes d'eau ou de petites flammes.**

3

Faites tiédir le glaçage au chocolat dans un bain-marie.

4

Trempez le haut des petits choux dans le chocolat / **Faites de même pour les grands choux** et disposez immédiatement les petits dessus pour les coller.

5

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs / Faites chauffer à 121° dans une casserole l'eau et le sucre / Arrêtez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans un bac d'eau glacée / **Versez ce sirop sur les jaunes** sans cesser de fouetter jusqu'au refroidissement de la crème / Incorporer le beurre tout en fouettant.

Les conseils du chef pâtissier

- Pour avoir la bonne température pour le glaçage, testez-le sur vos lèvres, il doit rester tiède.

Variante 1 : Pour aromatiser une crème pâtissière au chocolat, ajoutez dans la farine 50 g de cacao en poudre ou 100 g de carrés de chocolat à la fin de la cuisson.

Variante 2 : Vous pouvez garnir les choux de crème pâtissière parfumée à l'arôme de votre choix : vanille, rhum, pistache...

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086 . 307-01. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delève. Prises de vue : JF Rivière Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro.

GÂTEAUX

Le cœur chocolat-framboises

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
25 min	30 min	30 min

Le cœur chocolat - framboises

6 personnes

Pour le gâteau

• 200 g de chocolat noir • 200 g de beurre + 5 g pour le moule • 4 œufs • 200 g de sucre en poudre • 1 pincée de sel • 70 g de farine tamisée + 10 g pour le moule • 30 g d'amandes en poudre

Pour la décoration

• 200 g de chocolat noir • 80 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'eau • 20 cl de crème fraîche liquide • 150 g de framboises

Ustensiles

• 1 moule en forme de cœur • 1 bol • 2 casseroles • 3 saladiers • 1 fouet • 1 fouet électrique • 1 spatule • 1 poche à douille

Préchauffez le four à 180° (th 6) / Beurrez et farinez légèrement le moule / Découpez le chocolat en petits morceaux et **faites-le fondre au bain-marie dans un bol placé dans une casserole remplie d'eau frémissante** / Ajoutez le beurre découpé en dés et laissez fondre en mélangeant avec une cuillère / Puis ôtez du feu.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes / Déposez la moitié du sucre en poudre dans le saladier contenant les jaunes et **fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange soit légèrement blanchi** / Ajoutez ce mélange dans le chocolat fondu.

Ajoutez une pincée de sel dans le saladier contenant les blancs d'œufs / Fouettez les blancs en neige et ajoutez peu à peu le reste du sucre en poudre / **Incorporez alors le tout dans le mélange chocolaté** / Ajoutez ensuite la farine et les amandes en poudre en pluie et remuez délicatement.

Versez la pâte dans le moule / Mettez au four environ 25 minutes / Laissez refroidir le gâteau puis **démoulez**.

Découpez le chocolat en petits morceaux / Faites-le fondre doucement avec 4 cuil. à soupe d'eau dans une casserole / Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse / Ajoutez le beurre découpé en dés et mélangez / Placez le gâteau sur une grille / **Couvrez le gâteau de chocolat fondu** / Laissez refroidir environ 30 minutes.

Montez la crème fraîche en chantilly à l'aide d'un fouet électrique / Remplissez la poche à douille et **formez de petites pointes de crème** / Placez les framboises sur le gâteau.

Les conseils du chef pâtissier

• Évitez de faire fondre directement le chocolat dans une casserole. Il risquerait de brûler et d'avoir une légère amertume. Au bain-marie, le chocolat va fondre doucement.

• Pour monter les blancs en neige, veillez à ce que les œufs soient à température ambiante. Les blancs seront plus lisses et onctueux.

• Avec le fouet électrique, commencez à vitesse moyenne et augmentez dès que le mélange devient mousseux.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 0816. 304-09. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : Compotext. DA prises de vue : Carmélie Délivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Géraldine Sauvage. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

EDITIONS ATLAS

GÂTEAUX

La charlotte au tiramisu

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	3 h	aucun

La charlotte au tiramisu

6 personnes

Ingrédients

- 3 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone
- 2 cuil. à soupe de marsala
- 1 pincée de sel
- 300 g de biscuits à la cuillère
- 15 cl de café très fort
- 1 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré

Ustensiles

- 2 saladiers • 1 fouet
- 1 spatule • 1 fouet électrique
- 1 moule à charlotte
- 1 passoire fine

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes / Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre en poudre puis **incorporez le mascarpone** et le marsala.

Montez les blancs en neige avec le sel / Incorporez-en un tiers à la préparation au mascarpone pour la délayer / **Incorporez le reste des blancs en neige délicatement** en soulevant la masse à la spatule.

IMPORTANT

Trempez rapidement un à un les biscuits à la cuillère dans le café puis disposez-les contre les parois du moule à charlotte / Tapissez également le fond du moule.

Versez la moitié de la crème tiramisu dans le moule / Recouvrez avec une nouvelle couche de biscuits imbibés / **Versez le reste de crème tiramisu.**

Ajoutez une couche de biscuits / **Recouvrez de film alimentaire et d'une petite assiette** pour lester / Réservez au moins 3 heures au frais avant de démouler.

Saupoudrez de cacao au moment de servir.

Les conseils du chef pâtissier

- Il existe des moules à charlotte en plastique, à fond amovible, qui sont parfaits pour cette recette. Si vous utilisez un moule à charlotte en métal, il peut être utile de le tapisser au préalable de film alimentaire pour un démoulage plus facile.
- Les biscuits à la cuillère doivent s'imbiber de café sans commencer à se déliter. Trempez-les seulement quelques secondes.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 337-01. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière.
Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro.Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

GÂTEAUX

Le cake marron et orange

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
20 min	aucun	1 h

Le cake
marron et orange

6 personnes

Ingrédients

• 2 œufs • 40 g de sucre cassonade • 1 pincée de sel • 80 g de farine tamisée + 10 g pour le moule • 50 g de farine de châtaigne • 2 cuil. à soupe de cacao en poudre • 1 cuil. à soupe de levure chimique • 150 g de beurre mou + 10 g pour le moule • 200 g de crème de marron • 40 g de dés d'écorce d'orange confite • 2 cuil. à soupe de rhum

Ustensiles

• 1 moule à cake d'environ 22 cm • 3 saladiers • 1 fouet

Préchauffez le four à 200 ° (th. 6-7) / **Beurrez et farinez le moule.**

Dans un saladier, **fouettez les œufs** puis ajoutez le sucre cassonade et le sel sans cesser de remuer.

Mélangez les 2 farines, le cacao en poudre et la levure dans un autre saladier / Ajoutez ce mélange dans le saladier d'œufs et de sucre.

Mélangez le beurre avec la crème de marron / Ajoutez ce mélange dans le saladier de farine et d'œufs / **Ajoutez les dés d'écorce d'orange confite.**

Versez la pâte dans le moule / Mettez à cuire environ 10 minutes / Baissez la température du four à 170° (th. 5-6) et poursuivez la cuisson pendant 50 minutes.

Laissez tiédir et **démoulez sur une grille** / Arrosez de rhum et laissez refroidir.

Les conseils du chef pâtissier

• Vous pouvez également couvrir le cake de cognac à la sortie du four.

• Ce cake peut aussi se couper en 2 et être garni d'une couche de crème pâtissière parfumée à la vanille.

Dégustation : Savourez ce cake avec un bon chocolat chaud parfumé à la vanille.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 315-03. Encyclopédie • Mon Atelier de pâtisserie • Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

GÂTEAUX

Le béret basque

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
40 min	2 h	30 min

Le béret basque

6 personnes

Pour la génoise

• 4 œufs • 120 g de sucre • 120 g de farine tamisée + 10 g pour le moule

Pour la crème au chocolat

• 150 g de chocolat
• 100 g de beurre + 20 g pour le moule
• 1 jaune d'œuf • 60 g de sucre glace
• 2 sachets de sucre vanillé

Pour le décor

• 1 cuil. à soupe de vermicelles au chocolat

Ustensiles

• 1 moule à manqué • 1 casserole
• 3 saladiers • 1 fouet • 1 thermomètre de cuisson • 1 fouet électrique
• 1 spatule métallique • 1 couteau à pain
• 1 cercle en carton

Préparer la génoise : Préchauffez le four à 180° (th. 6) / Beurrez et farinez le moule / Faites chauffer un bain-marie / Versez les œufs et le sucre dans un saladier / **Commencez à fouetter à la main au-dessus de la casserole.**

Lorsque la préparation est à 40°, ôtez du bain-marie et **fouettez au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement** / La préparation doit doubler de volume.

Incorporez progressivement la farine à l'aide de la spatule / Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant environ 25 minutes (la coloration doit être belle et la pointe du couteau doit ressortir sèche) / **Démoulez** et laissez refroidir.

Préparer la crème au chocolat : Cassez le chocolat, coupez le beurre en morceaux, versez-les dans un saladier et faites fondre au bain-marie / Dans un autre saladier, fouettez le jaune d'œuf, le sucre glace et le sucre vanillé **puis ajoutez le chocolat fondu** / Mélangez bien et laissez refroidir.

IMPORTANT

Découpez la génoise en 2 / Posez le premier disque de génoise sur le cercle en carton puis **recouvrez de la moitié de la crème au chocolat**

Posez le deuxième disque de génoise et recouvrez du reste de crème au chocolat / Étalez-en davantage au centre pour donner un effet bombé./ **Saupoudrez de vermicelles au chocolat** et réservez au frais au moins 2 heures.

Les conseils du chef pâtissier

• Ne faites pas trop chauffer la préparation à base d'œufs et de sucre pour la génoise, sinon elle ne montera pas.

Variante 1 : Vous pouvez imbiber la génoise d'un sirop alcoolisé ou même la parfumer au chocolat.

Variante 2 : Vous pouvez réaliser la crème avec du chocolat au lait ou du chocolat blanc.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 096. 340-04. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : JF Rivière. Stylisme : Julie Schwob. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

GÂTEAUX

Les coupes à la génoise au chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
30 min	6 h	5 min

Les coupes à la génoise au chocolat

4 personnes

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 50 cl de crème fleurette
- 1 génoise au chocolat (ou 4 muffins au chocolat)
- 10 cl de café
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de mascarpone
- 20 g de cacao en poudre

Ustensiles

• 2 saladiers • 1 casserole • 1 fouet • 4 grands verres • 1 bol • 1 fouet électrique • 1 spatule • 1 poche à douille • 1 douille unie • 1 passoire fine

1

Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux / Portez 20 cl de crème fleurette à ébullition et **versez-la sur le chocolat** / Fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu puis laissez refroidir.

2

Émiettez la génoise dans le fond des verres / Mélangez le café et la vanille dans un bol puis **versez ce mélange sur la génoise pour l'imbiber.**

3

Étalez la crème au chocolat (froide mais pas réfrigérée) **sur la génoise** / Réservez au frais au moins 2 heures le temps que la ganache au chocolat prenne.

4

Dans un autre saladier, montez le reste de crème fleurette en chantilly bien ferme puis ajoutez à la fin le sucre en poudre / **Ajoutez délicatement le mascarpone à l'aide d'une spatule.**

5

IMPORTANT

Remplissez la poche à douille de crème au mascarpone et **couvrez-en la ganache au chocolat** / Réservez 4 heures au frais.

6

Au moment de servir, **saupoudrez de cacao.**

Les conseils du chef pâtissier

• La crème au chocolat doit être bien froide, sinon elle risque de trop imbiber la génoise.

Variante 1 : Vous pouvez utiliser une génoise nature et remplacer le mascarpone par du petit-suisse ou du fromage blanc.

Variante 2 : Vous pouvez imbiber la génoise de crème anglaise si vous le souhaitez.

Variante 3 : Vous pouvez remplacer le sucre en poudre par du sucre vanillé.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A/2 096. 334-01. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS.. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Marianne Paquin. Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

GÂTEAUX

Les marbrés individuels

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
40 min	aucun	12 min

Les marbrés individuels

6 personnes

Ingrédients

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 6 cl de lait
- 190 g de farine + 10 g pour les moules
- 1/2 sachet de levure chimique
- 6 cl d'huile
- 1/2 cuil. à café de vanille liquide
- 2 cuil. à soupe de cacao amer en poudre
- 20 g de beurre

Ustensiles

- 4 saladiers
- 1 fouet électrique
- 1 spatule
- 6 petits moules à cakes

Préchauffez le four à 180° (th. 6) / Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes / **Battez les jaunes au fouet électrique avec la moitié du sucre** pendant 5 à 10 minutes / Ajoutez le lait et fouettez de nouveau.

Dans un autre saladier, mélangez la farine et la levure puis ajoutez ce mélange aux jaunes d'œufs / **Incorporez progressivement l'huile : vous obtenez une pâte compacte et collante.**

Montez les blancs en neige ferme, ajoutez à la fin l'autre moitié de sucre en pluie et **fouettez de nouveau.**

Incorporez délicatement les blancs à la préparation à l'aide d'une spatule / Séparez la pâte en 2, **ajoutez la vanille liquide** dans une partie et le cacao en poudre dans l'autre.

IMPORTANT

Beurrez et farinez les moules puis, en partant du centre de chaque moule, **versez alternativement une cuillerée de chacune des pâtes.**

Enfournez environ 12 minutes / **Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).**

Les conseils du chef pâtissier

- Ne travaillez pas trop la pâte après avoir incorporé les blancs.

Variante : Vous pouvez aromatiser la pâte avec du rhum.

Dégustation : Vous pouvez servir ce dessert avec une crème anglaise.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 333-11. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier.
Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Jean-Baptiste Pelerin.
Stylisme : Perrine Mercat. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS

GÂTEAUX

Les tartelettes chocolat-pistache

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
25 min	2 h	20 min

Les tartelettes chocolat-pistache

Pour 6 tartelettes

Pour la pâte

• 50 g de sucre glace • 20 g d'amandes en poudre • 75 g de beurre mou découpé en dés + 20 g pour les moules • 1 pincée de sel • 1 sachet de sucre vanillé • 1 œuf • 110 g de farine • 1 cuil. à soupe de cacao en poudre

Pour la garniture

• 200 g de chocolat noir à 60 % • 15 cl de crème fraîche liquide • 35 g de beurre mou découpé en dés • 1 cuil. à soupe de pistaches décortiquées

Ustensiles

• 1 spatule • 2 saladiers • 1 tamis • 6 moules à tartelettes • 1 emporte-pièces de 11 cm de diamètre • 1 râpe • 1 casserole

1

Mélangez dans un saladier le sucre glace, les amandes en poudre, le beurre, le sel et le sucre vanillé / Incorporez l'œuf.

2

Tamisez la farine et le cacao en poudre sur la préparation à base de sucre, d'amandes et de beurre / Puis aplatissez légèrement la pâte et enveloppez-la de film alimentaire / Mettez au réfrigérateur 2 heures.

3

Préchauffez le four à 170° (th. 5-6) / Beurrez les moules / **Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 à 3 mm** / Découpez 6 cercles de pâte à l'aide d'un emporte-pièces / Garnissez les moules / Piquez le fond des tartelettes avec une fourchette / Mettez à cuire 15 minutes.

4

Démoulez les fonds de tartelettes et **laissez refroidir sur une grille.**

5

Râpez le chocolat / Déposez dans un saladier / Faites chauffer la crème dans une casserole jusqu'à l'ébullition / **Versez aussitôt la crème sur le chocolat râpé** / Mélangez / Puis incorporez le beurre.

6

Garnissez les fonds de tartelettes de crème chocolatée / Laissez refroidir / Décorez de pistaches.

Les conseils du chef pâtissier

• Vous pouvez parfumer la crème chocolatée d'une cuil. à café d'alcool de votre choix.

• Pour donner plus de saveur à l'association chocolat et pistache, vous pouvez « torréfier » les pistaches 2 min dans une poêle.

Variante : Vous pouvez garnir les fonds d'une fine couche de framboises fraîches écrasées et légèrement sucrées.

© Editions Atlas. Imp. En UE. A2 086 304-01. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Œuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : Compotext. DA prises de vue : Carmélie Délivre. Prises de vue : J. Hall / Sucré Salé Marianne Paquin. Stylisme : Marianne Paquin. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon.

GÂTEAUX

Les petits-fours noisettes et chocolat

Préparation	Temps de repos	Temps de cuisson
15 min	1 h	15 min

Les petits-fours noisettes et chocolat

Pour 15 petits-fours

Ingrédients

- 100 g de noisettes en poudre
- 80 g de sucre
- 100 g de farine
- 80 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 50 g de chocolat noir
- 20 cl de crème fleurette

Ustensiles

- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 spatule

Préchauffez le four à 170° (th. 5-6) / **Dans un saladier, mélangez les noisettes, le sucre, la farine et le beurre mou** / Travaillez le tout à la main.

Quand le mélange est homogène, **ajoutez le jaune d'œuf et la vanille** (ne travaillez pas trop la pâte) / Laissez ensuite reposer 1 heure au frais en couvrant avec un film alimentaire.

Façonnez 30 petites boules de 2 à 3 cm de diamètre / Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé / Enfournez 15 minutes.

Laissez ensuite refroidir sur une grille.

Faites fondre le chocolat au bain-marie / **Hors du feu, ajoutez la crème fleurette,** mélangez bien et laissez refroidir 10 minutes (la pâte va durcir un peu).

À l'aide d'une cuillère, déposez un peu de chocolat sur un biscuit **puis recouvrez d'un autre biscuit** / Laissez figer et servez.

Les conseils du chef pâtissier

- Laissez prendre un peu le chocolat avant de dresser les petits-fours, sinon il risque de couler.
- Les biscuits brunissent très vite, surveillez-les attentivement. Le temps de cuisson varie d'un four à l'autre.
- Ces biscuits sont encore mous à la sortie du four, ils durciront après.

Variante 1 : Vous pouvez aromatiser vos biscuits avec de la cannelle ou des épices à pain d'épice.

Variante 2 : Vous pouvez utiliser de la poudre d'amandes à la place des noisettes.

© Editions Atlas 2009. Imp. En UE. A2 086. 341-11. Encyclopédie « Mon Atelier de pâtisserie ». Oeuvre collective. Direction éditoriale : Anne-Sophie Tournier. Direction de collection : Gilles Laurendon. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Réalisation : PCS. DA prises de vue : Carmèle Delivré. Prises de vue : Jean-Baptiste Pelerin. Stylisme : Perrine Mercat. Auteurs : Gilles Laurendon, Laurence Laurendon, Serge Ribeiro. Remerciements pour les accessoires culinaires Mathon. Catalogue gratuit au 0 892 391 100 (0,34€/min).

EDITIONS ATLAS